



2013 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

96 points pour le Brunello d'Allegrini

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, reflets grenat. Très beau nez de Brunello avec des notes de fruits rouges à noyau, de noix, de noisette et de caramel. La bouche dévoile une jolie élégance, soutenue par des notes de sous-bois et de splendides arômes de fruits, accompagnés de discrètes notes toastées et des tannins très mûrs; finale sur une belle minéralité et une légère fraîcheur.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Montalcino
Producteur:	San Polo-Allegrini
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Référence:	0926913

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100
Cépage(s):	100% Sangiovese grosso
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.